

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. Perusahaan tahu Sumber Jaya memproduksi tahu putih, tahu halus, tahu pong, dan tahu kuning.
2. Perusahaan tahu Sumber Jaya berbentuk U.D. yang terletak di jalan Kenjeran 272.
3. Tata letak pabrik yang digunakan U.D. Sumber Jaya adalah *product layout* dengan tipe garis aliran produknya yaitu tipe *S-Shaped*.
4. Struktur organisasi U.D. Sumber Jaya adalah struktur organisasi garis karena kekuasaan mengalir langsung dari atasan kebawahannya.
5. Bahan baku dan bahan pembantu yang digunakan oleh U.D. Sumber Jaya dalam pembuatan tahu adalah kedelai, air, koagulan, dan pewarna (kunyit).
6. Sistem produksi di U.D. Sumber Jaya menggunakan system *batch*, dengan tahapan prosesnya meliputi penimbangan kedelai, perendaman, pencucian, penggilingan, pemasakan, penyaringan, penggumpalan, pengepresan, dan pemotongan tahu.
7. Peralatan dan mesin yang digunakan di U.D. Sumber Jaya meliputi bak perendam biji kedelai, bak penampung kedelai bersih, bak penampung bubur kedelai, wajan (sumur), penampung filtrat (sumur), penampung ampas, pengepres, penyimpanan tahu, kereta dorong, penyaring, pisau, mesin penggiling, dan ketel uap.
8. Jenis-jenis sumber daya yang terdapat di U.D. Sumber Jaya yaitu sumber daya manusia, air, listrik, dan kayu bakar.

9. Sanitasi yang diterapkan pada U.D. Sumber Jaya meliputi sanitasi gedung, sanitasi peralatan dan sanitasi pekerja.
10. Pengendalian mutu produk yang dilakukan meliputi pengendalian mutu bahan baku, bahan pembantu, dan produk akhir.
11. Limbah yang dihasilkan oleh U.D. Sumber Jaya meliputi limbah cair dan limbah padat.

13.2. Saran

U.D. Sumber Jaya perlu meningkatkan sanitasi, baik sanitasi bangunan, peralatan, maupun sanitasi pekerja. Pengolahan limbah dan proses pengawasan mutu terutama terhadap bahan baku dan produk jadi perlu ditingkatkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedarnawati, dan S. Budiyo. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB.
- Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. 2010. *Standar Mutu Fisik Biji Kedelai*. <http://pustaka.litbang.deptan.go.id/bppi/lengkap/bpp10024.pdf> (5 Maret 2012).
- BPPT. 1997. *Teknologi Pengolahan Limbah Tahu-Tempe Dengan Proses Biofilter Anaerob dan Aerob*. <http://www.enviro.bppt.go.id/~Kel-1/> (17 April 2012).
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. (Penerjemah: Hari Purnomo dan Adiono). Jakarta: Universitas Indonesia-Press.
- Cornell, N. 1985. *Keteknikan Pabrik dalam Suatu Sistem Manajemen Industri*. Jakarta: CV Akademi Pressindo
- Departemen Kesehatan RI. 1995. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Handoko, T.H. 1997. *Manajemen*. Yogyakarta: Badan Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Gadjah Mada.
- Jenie, B.S.L. dan D. Fardiaz. 1989. *Uji Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor: LSI, IPB.

- Jennie, BSL. 1996. Sanitasi dalam Industri Pangan. *Dalam Kumpulan hand Out Kursus Singkat Keamanan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan gizi, Universitas Gadjah Mada
- Koswara, S. 2002. *Mengawetkan Tahu Tanpa Formalin*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor.
- Machfud, A. dan Yudha. 1990. *Perancangan Tata Letak pada Industri Pangan*. Bogor: PAU IPB.
- Norman G. Marriot and Robert B. Gravani. 2006. *Principles of Food Sanitation*. USA: Department of Food Science and Technology.
- Nurhasan, dan B.B. Pramudyanto. 1991. *Penanganan Air Limbah Tahu*. <http://www.menlh.go.id/usaha-kecil> (30 Mei 2012). Penerbit: Yayasan Bina Karta Lestari.
- Purnawijayanti, HA. 1999. Sanitasi, Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Penerbit Kanisius
- Sarwono, B. dan Y. P. Saragih. 2003. *Membuat Aneka Tahu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Shurtleff, W., dan Aoyagi A. 1984. *Tofu and Soymilk Production, The Book of Tofu Vol II*. Lafayette: New Age Food Study.
- Silalahi, L. 2004. *Undang-Undang RI no. 13 tahun 2003*. <http://www.Tempointeraktif.com/hg/narasi/2004/06/12/nrs,2004061201,id.html> (5 Maret 2012).
- Soesarsono, W. dan D. Fardiaz. 1988. *Dasar Pengawasan Mutu Hasil Pertanian*. Bogor: Departemen Hasil Pertanian, IPB.
- Suprapti, L.M. 2005. *Pembuatan Tahu*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Susanto, T. 1994. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen*. Yogyakarta: Penerbit Akademia.

- Susanto, T., dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV Family.
- Susijahadi. 1996. *Teknologi Limbah*. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Syarief, R. dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta: Mediyatama Sarana Perkasa.
- Tri, R. 2010. *Pengolahan Kedelai*. Subang: BPTTG Puslitbang Fisika.
- Wignjosuebrotto, S. 1991. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Jakarta: Guna Widya.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. dan B.S.L. Jenie. 1974. *Dasar-dasar Pengawetan Sanitasi dan Keracunan*. Bogor: Departemen Hasil Pertanian, IPB.